ENGELSTANS
HOTEL RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL & RESTAURANT ENGEL

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüssen
und verwöhnen zu dürfen.

«Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.»
Winston Churchill

In diesem Sinne, ist es uns ein grosses Anliegen,
Ihnen ausschliesslich Frischprodukte und
so weit wie möglich regionale Produkte anzubieten.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und «en guete».

Ihre Gastgeber & Engel Team
Sören & Patricia Schwitzky



	Deklaration
Schweinefleisch	Schweiz / Nidwalden
Kalbsfleisch	Schweiz / Nidwalden
Rindfleisch	Schweiz / Nidwalden
Zander	Schweiz
Lachs	Schweiz / Graubünden
Wachtel	Frankreich
Poulet	Schweiz
Egli	Deutschland
Reh	Europa
Hirsch	NZ
Wildsau	Europa

Unser Service berät Sie gerne
bezüglich Allergene in unseren Gerichten.

GASTGEBER
Patricia Pereira &
Sören Schwitzky

ADRESSE
Engel Stans GmbH
Dorfplatz 1, CH-6370 Stans

TELEFON/FAX
+41 (0) 41 619 10 10
+41 (0) 41 619 10 11

INFO
www.engelstans.ch
info@engelstans.ch

„Genießen Sie unsere alkoholfreien Spumantes und Weine sowie unsere feinen Apéro-Ideen. Es muss schließlich nicht immer Alkohol sein.“

Weisswein

Leitz EINS ZWEI ZERO Riesling 1dl 6.00 7.5dl 47.00
Deutschland
Helles Gelb. Aroma nach Limette, Citrusfrüchte,
Rhabarber und roten Äpfeln. Mineralisch.

Spumante

Leitz ENS ZWEI ZERO Sparkling 1dl 6.00 7.5dl 47.00
Deutschland
Helles Gelb. Frisches und saftiges Aroma

Spumante Rosé

La Gioia Rosato dry 1dl 6.50 7.5dl 49.00
Italien
Intensives Bouquet nach roten Beeren, Erdbeeren, Pfirsich und Grapefruit

Alkoholfreie Ideen

Alkoholfreier Hugo 10.00
Holundersirup gespritzt mit Alkoholfreien Spumante und Mineralwasser
frischer Minze und Limette

Alkoholfreier Martini Tonic 10.00
Alkoholfreier Martini gespritzt mit Tonic und Mineralwasser
frischer Zitrone und Minze

Sanbitter Orangensaft 9.50
Alkoholfreier Bitter mit Orangenjus aufgefüllt
serviert mit frischer Orange

Alkoholfreier Martini 6.50
Eiswürfel und Zitronenzeste

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

SCHLEMMERMENÜ

«Herbst»

Wachtel
Galantine mit Kräutern und Baumnüssen
serviert mit Sellerie- Apfelsalat und Cumberland Sauce

★ ★ ★

Kürbis
Suppe mit Kürbiskern- Pesto
dazu Grissini mit Rindstrockenfleisch

★ ★ ★

Schweizer Alpen Zander
serviert mit Kürbis- Risotto und Kürbiskernöl

★ ★ ★

Hirsch
Entrecôte mit Feigen an Balsamicojus
dazu hausgemachte Quark- Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Mirza- Apfel

★ ★ ★

Kürbis
Blondie serviert mit Sauerrahmglace und Kürbiskernöl

oder

Kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käsereien
mit Feigen- Apfelsenf, Trauben und Früchtebrot

Menü komplett 96.00
4-Gang 82.00

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat 12.00
bunte Blattsalate mit Kräutercrôutons
Kernen, Sprossen an Engeldressing

Gemischter Salat 14.00
marinierte Salate mit Salatstrauss, Kräutercrôutons
Kernen, Sprossen an Engeldressing

Nüsslisalat 16.00
mit Speck, Croûtons, gehacktem Ei
und Sprossen an Engeldressing

Wachtel 19.00
Galantine mit Kräutern und Baumnüsse
serviert mit Sellerie- Apfelsalat und Cumberland Sauce

Bruscetta 17.00
mit marinierten Feigen, Geissfrischkäse und Balsamico Reduktion
serviert mit Nüsslisalat und Sprossen

Tartar 25.00
Klassisches Rindstartar mild bis scharf mit Toast,
Butter und Essiggemüse
- als Hauptgang 35.00
- verfeinert mit Cognac oder Calvados 3.00

SUPPEN

Kürbis 15.00
Suppe mit Kürbiskern- Pesto
dazu Grissini mit Rindstrockenfleisch

Randen 15.00
Suppe im Brot mit Apfelwürfel und Sauerrahm

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

CORDON BLEU

Grossmutter
herzhaft gefüllt mit Speck, gedünsteten Zwiebeln
Schinken und Raclettekäse

Försterin
gefüllt mit sautierten Waldpilzen, frischen Kräutern
Speck, Schinken und Raclettekäse

Original
der Klassiker mit Schinken und Raclettekäse

Nidwaldner
dass von hier mit NW-Trockenfleisch, Stanser Fladen und Knoblauch

Vom Schwein	36.00
Vom Kalb	45.00
Als Frohsinn (400g) vom Schwein	47.00
Als Frohsinn (400g) vom Kalb	56.00

Zu allen Cordon bleu Gerichten servieren wir Ihnen
Gemüsebouquet und Pommes frites

FLEISCH

Rind 47.00
Filetspitzen an Eierschwämmli- Sauce
serviert mit Ofenkartoffeln und Gemüsebouquet

Pouletbrust 35.00
gefüllt mit Kräuter- Frischkäse
serviert mit Pappardelle und einem Gemüsebouquet

Kalb 39.00
Kopfbäggli niedergegart an kräftiger Sauce
serviert mit Kürbisrisotto und einem Gemüsebouquet

Wild 39.00
Geschnetzeltes Nidwaldner Art
dazu hausgemachte Quark- Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Mirza- Apfel

Reh 45.00
Entrecôte mit Baumnuss- Kruste
dazu hausgemachte Quark- Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Mirza- Apfel

Hirsch 44.00
Entrecôte mit Feigen an Balsamicojus
dazu hausgemachte Quark- Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Mirza- Apfel

Wildsau 39.00
Filet auf pikantem Kürbis- Coulis
dazu hausgemachte Quark- Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Mirza- Apfel

DER KLASSIKER

Chateaubriand auf der Platte serviert
Für Sie flambiert und tranchiert, mit Sauce Béarnaise,
reichhaltigem Gemüse und Beilage nach Wahl
Ab 2 Personen pro Person 66.00

Rehrücken auf der Platte serviert
für Sie flambiert und tranchiert, NW- Eierschwämmli- Sauce,
reichhaltigem Herbstgemüse und Beilage nach Wahl
Ab 2 Personen pro Person 64.00

Zu den Klassikern können Sie folgende Beilagen wählen:
Pommes- Frites, hausgemachte Maiskroketten, Kartoffeln, Wildreis,
Kürbis- Risotto, Quarkspätzli oder Parpadelle

FISCH

Schweizer Alpen Zander 38.00
serviert mit Kürbis- Risotto dazu buntes Gemüse
und Kürbiskernöl

Schwiizer Lachs 38.00
überbacken mit einer Baumnuss- Kruste
dazu Wildreis und ein Gemüsebouquet

VEGETARISCH

Cordon Bleu 29.00
Wirsing gefüllt mit einem Traubenkompott, Baumnüsse,
und Charme Käse von der Bürki Käserei
dazu Wildreis & ein Gemüsebouquet

Herbst „Komplett“ 29.00
Quark- Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni,
Ofen-Kürbis und Mirza-Apfel an NW- Eierschwämmli- Sauce

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Caramel 14.00
Köpfli hausgemacht serviert mit Schlagrahm
garniert mit frischen Früchten

Kürbis 15.00
Blondie serviert mit Sauerrahmglace und Kürbiskernöl

Vermicelles 13.00
Marroni- Püree parfümiert mit Kirsch, ½ 11.00
dazu hausgemachte Meringue und Schlagrahm

Nesselrode 15.00
Marroni- Püree parfümiert mit Kirsch, Vanilleglace, ½ 13.00
hausgemachte Meringue und Schlagrahm

Käse 17.00
kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käsereien
mit Feigen-Apfelsenf, Trauben und Früchtebrot

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

Herzlich Willkommen

Mitten im historischen Stanser Dorfkern an zentraler und ruhiger Lage befindet sich das Hotel & Restaurant Engel. Lassen Sie sich zu kulinarischen Höhenflügen in gemütlichem Ambiente verführen und entspannen Sie im stilvoll eingerichteten Hotelzimmer. Runden Sie Ihren Aufenthalt mit einem Ausflug aufs Stanserhorn oder einem der zahlreichen kulturellen Angebote in und um Stans ab.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Restaurant

Im Restaurationsbereich bieten wir zwei Räumlichkeiten an, das stilvoll eingerichtete Restaurant und ein gemütliches Sääli. Unsere grosszügige Terrasse mit Blick auf den Dorfplatz lädt sowohl bei Sonnenschein als auch bei etwas kühleren Temperaturen zum Verweilen ein.

Feiern & Hochzeiten

Ob Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier oder sonstige Anlässe – unser grosser, flexibel nutzbarer Saal sowie das kleinere familiäre Stübli bieten Ihnen den Raum sowie das passende Ambiente für Ihre Feierlichkeit bis zu 220 Personen. Verbringen Sie in gediegener Atmosphäre unvergessliche Stunden mit Ihren Liebsten.
Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung unterstützend zur Seite.

Seminare & Events

Mit unserem grossen Saal und der rustikalen Genossenstube bieten wir Ihnen die idealen Räumlichkeiten für verschiedenste Veranstaltungen wie Seminare, Firmen-Events, Versammlungen usw.
Zwei kleinere Terrassen eignen sich für Kaffeepausen und/oder Apéro oder einfach, um den Kopf durchzulüften.